

ピッツァ ~pizza~

自家製手打ちのドウ（生地）はローマタイプのやや薄めで直径約20cm位。
チーズはイタリア産のナチュラルチーズを使用。サイドメニューとしてどうぞ。

- マルゲリータ ￥800
イタリア産フレッシュモッツアレラチーズとバジルのシンプルなピッツァ。
- イタリア産アンチョビとオリーブとにんにく ￥1000
イタリア産のアンチョビと自家製ニンニクのコラボレーション
- ルッコラとプロシュート（イタリア産生ハム） ￥1255
たっぷりのルッコラとイタリア産生ハム
- きのことカニのグラタン風 ￥1300
ベシャメル（ホワイトソース）で食べるピッツァです。
- クアトロフォルマッジオ（4種のチーズ） ￥1400
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、パルミジャーノ、タレージオの4種



アンチョビとオリーブ



ルッコラとプロシュート



きのことカニのグラタン風

肉/魚 料理 ~carni/pesce~

メインディッシュにふさわしく、食材にこだわりました。
すべて、イタリア各地の定番料理です。

- 海鮮のトマトスープ煮（ブイヤベース風） ￥1500
白身魚とたっぷりの魚介を使った、トマトスープ仕立て
- 骨付き！もち豚のピッツァイオーラ ￥1500
モッツアレラチーズをたっぷりのせた、南イタリアの地方料理
- 仔羊のソテー マスタードソース ￥1500
NZ産の仔羊使用。肉質は柔らかく余りくせがないです。
- 国内産 牛ヒレ肉と野菜のグリル ￥2200
柔らかなヒレ肉と野菜のシンプルな網焼き
- 国内産 牛ヒレ肉のゴルゴンゾーラソース ￥2400
柔らかなヒレ肉と世界三大ブルーチーズ<ゴルゴンゾーラ>の贅沢な逸品！



仔羊のマスタードソース



本日の肉料理より

* 税別価格で表示しています

* 本日の肉・魚料理は別紙にあります。